

# 横丁とりぶん



当店は、三重の銘柄鶏、伊勢赤どりをはじめとする鳥料理専門店です。桑名の老舗鶏肉店の目利きのもと、確かなお味をお届けします。

昔から親しまれてきた鳥料理ですが、当店では、柔らかさ、適度な歯ごたえや旨みといった、伊勢赤どりならではのおいしさをご賞味いただけます。

## 『伊勢赤どり』

伊勢特産鶏普及協議会の数軒の生産者により飼育されています。近年主流になっていく期間の一・五倍である約75日間じっくり育てているため、肉がしっかりしており、柔らかいだけでなく適度な歯ごたえとともに旨味があります。

木酢酸を添加した飼料を使用しているため、肉質は高タンパクで鶏肉特有の臭みがなく食べやすいです。

とりぶん


## 『鳥文』 (三重県桑名市筒尾)

桑名で創業60年の鶏肉専門店です。

三代受け継がれた確かな目と技術で、地元産をはじめとして、鮮度のよい、おいしい鶏肉を提供し続けています。



# お品書

横丁とりぶし 

## 伊勢赤どり

赤系銚柄鶏で、やわらかさの中にも歯ごたえのある歯ごたえの伊勢赤どり

※数量限定

特上 1,500円

(上) 1,000円

## 炭火焼



写真 / 特上



写真 / 上

## とりにカツを食

1,200円



## 紅白親子丼

1,100円



## 伊勢どり

白系銚柄鶏で、コクがもりながら低脂肪、低カロリー、歯ごたえよし


## からあげ定食

1,400円





# お飲み物

横丁とりぶん  


お料理と一緒に、またお料理の前にかががですか？

フルフル

1,000円

生ビール

1,000円

瓶ビール

500円

チューハイ

500円

ハイボール

(1回) 500円

日本酒

(1回) 1,000円

ノンアルコール

1,000円

コーラ

オレシシジジュース

1,000円

緑茶

1,000円